



## Alu Pro 5 Casserole 24cm Demeyere

Fabricant: Demeyere

Modèle: 13324

€159,00



### DÉSCRIPTION

Alu Pro Casserole avec couvercle 24cm 4,3L

Le fond d'aluminium permet une bonne conduction de la chaleur. Un avantage supplémentaire des ustensiles de cuisine en aluminium, est qu'ils réagissent très rapidement à l'augmentation ou à la diminution de température de la cuisinière. L'aluminium est très solide mais caractérisé par un poids léger et donc facile à manipuler. Egalement disponible en 24 cm (4,3l)

- Fond aluminium de 5 mm : diligente diffusion de la chaleur
- TriplInduc® : jusqu'à 30% plus de rendement sur l'induction
- Radiant® : fond suprathermique sur l'induction à stabilité supplémentaire grâce au design innovateur
- Couvercle en acier inoxydable avec Silvinox® : blanc argenté permanent et facile à nettoyer
- Poignées ergonomiques et rivets en inox 18/10

### CARACTÉRISTIQUES

#### Caractéristiques physiques

#### Entretien & Nettoyage

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

**LUN** 10h vers 18h30  
**MAR** 10h vers 18h30  
**MER** 10h vers 18h30  
**JEU** 10h vers 18h30

**VEN** 10h vers 18h30  
**SAM** 10h vers 18h  
**DIM** FERMÉ

Avec couvercle



Couleur

Noir

Diamètre

24 cm

Matière

Acier inoxydable,  
ALUMINIUM

Matière couvercle

Acier inoxydable

Poignées résistantes  
à la chaleurConvient au  
lave-vaisselle

### Général

Contenu

4,3 Litres

Convient aux  
sources de chaleurToutes les sources  
de chaleur,  
Induction

L'information ci-dessus est uniquement informatif / indicatif et sous réserve de modification

<b>LUN</b>	10h vers 18h30
<b>MAR</b>	10h vers 18h30
<b>MER</b>	10h vers 18h30
<b>JEU</b>	10h vers 18h30

<b>VEN</b>	10h vers 18h30
<b>SAM</b>	10h vers 18h
<b>DIM</b>	FERMÉ